RAGIONAMENTO SOPRA L'AGRICOLTURA DI FRANCESCO SODI PISANO

Francesco Sodi

CAPITOLO PRIMO

Della coltivazione dei terreni e delle piante, e specialmente degli olivi.

Essendo venuto nella determinazione di far conoscere ai lavoratori dei terreni, ai padroni, ed agenti come per la incuria che hanno nel conoscere da cui nasca il difetto che i Terreni non più producono quel frutto che sarìa necessario, e perciò avere quei prodotti come li avemmo nel 1700., e 800.; ho osservato dipender ciò dall'ignoranza dei nuovi coltivatori dei terreni, perchè non conoscendo essi abbastanza che questi in oggi si trovano dimagrati a segno tale che non possono più produrre il frutto necessario, atteso il troppo interesse dei coltivatori, e però mi sono risoluto d'indicarne le cause opportune.

§ 1. Mi determino in questo punto ad asserire che i terreni non possono più produrre frutto di nessuna sorte per l'insistenza degli agenti, e propietarj i quali non conoscono il pregiudizio grande che i coltivatori portono ai terreni continuamente col tanto vangarli in tutti gli anni, talchè non possono assolutamente più vederne il prodotto desiderato.

§. II. Molti padroni ed agenti sono rimasti ingannati dai lavoratori per non aver loro mai fatto conoscere come in oggi, ad oggetto delle semente dei granturchi, i terreni si sono resi infruttiferi,

parchè se non si spande più coccio che terra non rendono più nè grano, nè fave, nè rape, nè lupini, nè altri generi che servivano di grande alimento e sostentamento al bestiame, e ciò non era sì dispendioso e gravoso tanto per i padroni, quanto ancora per i contadini come in seguito si vedrà.

§. III. Il gran dispendio che oggi nasce fra i contadini e i padroni deriva, che convien fare molte spese per avere un prodotto maggiore dai nostri terreni. Fino dal tempo cioè di anni 50. trascorsi, avevamo maggior frutto, ma non vi erano spese straordinarie, e adesso pel grande aumento della popolazione si è voluto cambiare il metodo delle coltivazioni antiche, senza voler più seguire l'istruzioni degli antichi, e intanto non conoscono appieno il grave danno che arrecano a loro medesimi.

§. IV. Però la mia determinazione è di dare, per quanto conosce il mio debole intelletto, un ristretto più opportuno ai padroni, agenti, e lavoratori tanto sulla coltivazione dei terreni, quanto ancora sulla coltivazione delle piante.

§. V. Mi avanzo a dire che la base fondamentale è quella di badare che i terreni non vengano lavorati nei tempi piovosi, fino almeno che il calore della terra non abbia ritirato l'omido, che avrà già ricevuto dalla pioggia, quindi si deve osservare quando si ara con l'aratro di non sforzare i terreni, ed osservare che non vi stagnino acque mentre queste sarebbono di gran nocumento.

§. VI. Si debbono dispensar le semente con proporzione, e dare a quel campo o terreno solamente quel seme che verrà dato da chi agisce sopra detti effetti; ma non essendo pienamente capace il detto capo di Casa si procuri che ciò sia

fatto da persona intelligente, e a misura precisamente del terreno che dee essere seminato; e che stiasi più che sia possibile a quanto dagli Antichi viene ordinato, mentre io dico che il consiglio degli antichi non andrebbe mai abbandonato.

§. VII. Non si avranno più prodotti dai nostri terreni, nè si potranno avere se i coltivatori, padroni, e agenti non si determineranno a quanto il mio sentimento verrà esponendo sulla coltivazione dei medesimi.

§. VIII. Grande è il dispendio che oggi conviene fare per avere un maggior prodotto; ma se i coltivatori dei terreni si vorranno adattare a quanto io sono per suggerire su questo punto, son persuaso, che molti saranno meco d'accordo. Dico dunque e sostengo a qualsivoglia possessore di terreni, che mai si potrà avere maggior prodotto se non si lascia di vangare i terreni, e se non si sospende il genere dei granturchi, che veramente sono la distruzione dei medesimi e la rovina dei contadini non solo, ma ancor dei bestiami.

§. IX. Sento intanto che da taluno, per cagione di poca avvertenza, mi viene risposto, che non facendo granturco, il contadino non ha da mangiare, ed io a maggiore schiarimento su questo punto affermo che, se il contadino facesse quelle giuste riflessioni e conteggi che si dovrebbono, ne sarebbe bene allor persuaso e nel momento anzi sospenderebbe detto genere, e arriverebbe pienamente a conoscere il grande pregiudizio che oggi si arreca ai terreni e ai bestiami.

§. X. Qui giunto darò il mio sentimento, e farò conoscere quanto sarà di utile e di vantaggio la sospensione di una parte di granturchi tanto

per i padroni quanto per i lavoratori, e bestiami ancora.

§. XI. Ecco il mio sentimento, se da qualche dotto e sapiente mi verrà accordato: dico che il lavoratore per avere più frutto dai terreni, e meno spesa di fieni, pasti e conci, basta che di nuovo sospenda in una quache porzione di vangare i suoi campi, perchè da me la vanga viene determinato che sia la rovina delle raccolte.

§. XII. Eccovene la prova a schiarimento: non dirò adesso che affatto dobbiate sospedere il vangare i vostri terreni, ma solo voglio dire che non potete avere più prodotto di nessuna sorte se non vi mitigate e procurate che ogni campo venga vangato ogni 5. o 6. anni, e senza fare 5. o 6. semente in detto campo; così facendo allora potrete avere grano, fave, lino, veccie, lupini, rape, mescoli, perchè allora i terreni avaranno il riposo, ed ogni anno avrete il prodotto con minore spesa di conci e fatica.

§. XIII. Vi spiegherò adesso in che consista questa spesa e fatica siccome ad oggetto di detta vangagione di terreni un anno si ad uno nò, essi non possono avere più quel riposo che dovrebbono, così non potete avere più rape per il governo dei bestiami come si avevano nel 1784. e 90. Anzi per volere alimentare i bestiami conviene fare delle spese di fieni, quando si potrebbe ciò attenere con le rape, e avere detto risparmio perchè con le rape si è governato il bestiame per il corso di mesi 6 in circa, ed in quel tempo non si andava alle macchie a cercar fieni, nè pasti. Tutto questo è derivato dalle nuove introduzioni che oggi si praticano per la cecità grande che

segna fra i nuovi coltivatori i quali si vantano essere più sapienti degli antichi, perciò niente mi ritratto sulla diminuzione della sementa dei granturchi.

§. XIV. Si parlerà sulla coltivazione delle piante degli ulivi e delle semente ov' essi sono piantati, e quali possano essere adattate tanto per bene e vantaggio delle piante quanto ancora per diminuire le spese e fatiche dei coltivatori; ed ho con diligenza esaminato che la sementa ove sono gli ulivi resta molto nociva, come sarebbe saggina, granturco, e scandella, perchè questi semi sono molto contrarj a dette piante, e però vi si deve seminare un poco di grano solamente, quantunque anche questo non sia molto approvato, e meglio sarebbe seminarvi lupinelle, lupini, fave, veccie ec.

§. XV. Parlo adesso sopra la coltivazione degli ulivi, e come si debbano governarne e custodirne le piante. Esse si debbono scalzare circa a tre quarti di braccio, dipoi bisogna bene osservare la pianta da tutte le parti che non abbia sofferso nessun incomodo, e conosciuta l' infermità bisogna con ferro tagliente, ascia, scalpello, e sgubbia andar delicatamente levando quella infermità che molti chiamano volgarmente male della lupa, e questa non si può sanare senza la sopradetta diligenza, e da uomo dotto, sapiente e pratico di dette piante.

§. XVI. Si parlerà sopra il governo nominato. Dopo scalzate le piante, come accenna il capitolo di sopra, bisogna aver bene preparato quella quantità di concio, col quale il coltivatore avrà destinato governarle, e non si dovrà dispensare che

ogni anno venga concimata la terza parte delle piante più o meno che siano, perchè dette piante non possono risentire il calore se non che circa al 18. mesi o due anni, ed allora si conoscerà l'utile ed il vantaggio della pianta, ogni anno si vuole che questa sia rivista e purgata da ogni seccume o altro ramo inutile che possa arrecar pregiudizio alla medesima.

§. XVII. Si parlerà sul punto del concime che si vuole che sia molto macaro, è perchè essendo putrefatto non potrà mantenere quella frescura alla pianta che dovrebbe, ma si vuole che detto concio sia più tosto grosso ma di forza, e che sia passato almeno per giorni 3. sotto l'orina dei bestiami di qualunque specie Tutti i pasti a paglie che si metteranno sotto i bestiami, cioè vacche bovi, cavalli, e pecore, tutto sarà di buona sostanza. Resta disapprovata però la semplice foglia di castagno perchè questa non prende l'orina e al sole viene subito dissaccata.

§. XVIII. Bisogna inoltre che le piante degli ulivi debbano essere tenute bene rincalzate di terra in una certa maniera cha non lo siano nè poco nè molto, a questa sia a cura del coltivatore; e poi osservare che la piante non restino a sgrondo ma che almeno siano in piano acciò le acque non possano portare via tutto il calore del concio cha si metterà alla pianta.

§. XIX. Vi potrò per esperienza darvi tutte quelle regole che credo vantaggiose per dette piante e la maniera di far loro fare le ulive; ma poi non mi espongo a far loro fare l'olio, ma per gli ulivi si vuole concio buono a abbastanza maggesare, vangare, e ripulirle da ogni seccume e insetto.

§. XX. Però voi coltivatori dei Terreni a piante se eserciterete quanto in questo piccolo aspetto vi ho descritto, avrete dei maggiori prodotti e vi libererete dai gravi debiti che avete fatto per i tanti governi e trascuramenti commessi che vi han fatto cadere in questo mare di precipizj. Vi diro pertanto che la Terre e la piante voi dovete considerarle una persona vivante come siamo noi i quali quando abbiamo tanto faticato conviene prendere un pò di riposo ed il simile doveta fare alla Terra e alle piante. Dispensatevi di maneggiare tanto le vanga, e contentevi come vi ho descritto, e se vi fosse qualche giovine caparbio che non volesse credere a quanto ho detto, ditegli pure cha vada a mettar giudizio.

Avendo già parlato sulla coltivazione degli olivi, mi è restato da insegnare la maniera della trapiantazione più facile degli ovoli nel che molti restano ingannati.

Mi spiego, qualunque agente o proprietario vorrà levare dall'ovolajo una quantità di detti ovoli averà prima preparato il luogo, o buca dove li vorrà porre; poi dopo da uomo pratico e capace andera a levare dall'ovolajo quella quantità che gli abbisogna. Con vanga deve farli lo scavo in giro tondo, e siccome molti restano ingannati che la terra dove sono stati posti detti ovoli sia in luogo troppo grasso, o si vero terra sciolta, perciò il pane di detti ovoli si disfà, ed allora l'ovolo e sia piantone non attacca e in questa maniera il coltivatore resta ingannato, dunque per scansare questo pregiudizio e che possa rendere la pianta sicura bisogna avere preparato un vaso di legno a guisa di uno stajo con i suoi cerchi di ferro o sia

lamiara, e la cima di detto stajo deve essere più stretta che non è quella dello stajo, l'ultimo cerchio in fondo deve essere largo almeno 4 dita e che avanzi almeno tre fori del fondo, questo cerchio deve esser ben taghente. Questo stajo lo metterete dalla cima dell'ovolo e lo manderete tofondo al pane di detto ovoto calcandolo bene acciò venga a stringersi detto pane quindi allorchè con diligenza lo avrete bene staccato dalle sue barbe lo prenderete per il fusto e lo tirerete sù ed il pane sempre più stringerà e così poi mettendoli qualche cosa sotto, o una tavola, e palliaccio potrete porvi detto ovolo senza che abbia sofferto e perdere il suo pane

§ XXI. Darò per ultimo questo avvertimento, che la coltivazione del granturco è molto giovevole per il mantenimento del lavoratore e dell'universale, ma resta in oggi molto pregiudicievole ai terreni perchè bisogna mettere più concio che terra; dunque fate bene i vostri conteggi che ve nè troverete pienamente contenti, vi lascio nella vostra libertà, e Iddio vi assista.

CAPITOLO SECONDO

Della coltivazione delle viti, e degli agrumi.

Darò adesso una istruzione sulla maniera di coltivare le viti, per avere un miglior vino, e più buono di quello, che oggi suol farsi in questi luoghi profondi, non parlerò della colline perchè più non abbiamo precisamente quei terreni, nè la situazione di tali luoghi.

§. I. I vini in questi luoghi bassi della Provincia pisana non possono essere nè ottimi, nè mercantili per causa della incuria dei lavoratori, perchè il coltivatore intende di valer troppo, ed io sarei di sentimento che non si può avere il buono e il molto. Dunque volendo il buono bisogna che il coltivatore stia bene attento quando sia il tempo di potare o ripulire dette viti e alberi, di conoscere la forza della vite col non lasciarle più che quattro capi, e se più carta li lascerate sarà cosa migliore, a buon vino averete.

§. II. Nel tempo della vendemmia otto giorni avanti bisogna levar loro tutte le tracce e pampani acciò il sole e le rugiade diano alle uve maggior forza; così facendo i vini non saranno tanto soggetti ad andare a male: bisogna ancora osservare che l'uva sia bene matura, e non cogherla prima che il gambo dell' uva si tiri dietro quel piccolo seme ahe ritiene nel medesimo granello, fatta questa osservazione allora potrete cogliere la detta uva e metterla nei vasi già preparati. Non sta-

rò e parlare sulle maniere di tanarlo e levarlo dalla vinaccia a motivo che le opinioni sono varie, ed e questo oggetto molti vini si guastano e vanno a male.

§. III. Bisognerebbe ancora conoscere la forza del vino, e a seconda della medesima regolarsi, ma in questo genere tutti voghono farla da autori; ed io che su questo punto non mi voglio troppo dilungare, mi ristringerò a dire, che un vaso della tenuta di barili 100. non deve esser tenuto sulla vinaccia meno di venti giorni, buffando la vinaccia soli otto giorni mattina e sera, e niente più, e da questo potrete regolarvi per altri vasi, e vi avverto che il vino deve prendere forza sotto le vinacce.

§. IV. Per le svinatura poi bisogna aver preparato i vasi o botti ben pulite, e prima di metterci il vino bisogna far loro una buona stufa col vino e mai sciacquarle con acqua; e così il vino si conserva migliore e buono: osservate che le cantina o stanza preparata stia sempre alle medesima intemperie, perchè dal caldo al fresco il vino si guasta, e molto più quando non è bene purgato sulla vinaccia.

§. V. Parlerò adesso della Colline. Da queste abbiamo i vini migliori assai, e ciò dipende molto dai terreni e climi dell'aria; e noi per altro non importa di aver tanto vino ma poco, perchè col poco si guadagna assai più che nel piano, perchè ancore nei piani potrebbono avere maggiore attenzione di levare molti rami dagli alberi, che quanto più vi è dell'aria tanto più migliore viene il vino, noi nelle colline per avere un migliore vino, e di molta forza, ci serviamo molto di pali di stipa e

calocchie e per questi legnami non ombrosi abbiemo miglior vino.

§. VI. Sento che mi viene risposto da qualche persona che il vino lo fanno le viti e non i legni, e questa è una buona ragione; ma io parlo dei buoni vini, per i quali vi vogliono e sostenere le viti ancora i legnami e così renderlo migliore.

§. VII. Vi farò vedere che avete a mettere una o più viti a diversi alberi e non avrete mai un vino buono come il loppo, frassino, e quercia, e solo vi dico che quanto più il legno è duro migliore avrete il vino.

E per avere i vini buoni bisogna scalzare ogni tre anni le viti e levar ad esse quelle barbette che sogliono mettere al pari della terra, zappare le prode, e cavare le fosse che quanto più la vite he forza tanto maggior forza avrà il vino.

§. VIII. Vi parlerò in poche parole sopre il governo dei vini. Avendo conosciuto che una botte di vino sia restata più debole, allora il fattore e proprietario bisogna che abbia preparato un governo per dargli forza,lo che molti sogliono praticare anche adesso. Questo governo non lo starò a spiegare; ma questo bena aggiustato rimette forza al vino, e non è più soggetto ad andare a male. Nel nono paragrafo vi potrei parlare ancore della coltivazione degli agrumi, ma ve ne darò un piccolo ragguaglio.

§. IX. Per la detta coltivazione conviene essere bene cauti, ed avere ben fatto delle pratiche sù dette piante, e conoscere se la pianta soffre di secco o troppo umido, bisogna conoscere dalla medesima il cambiamento delle sue foglie, ed allora bisogna levarla dal primo vaso, e nel nuove met-

tere agli apertugi dei sassi più adatti acciò l'umido che riceve non vi stia, essendo poi troppo riseccata allora dipende dall'avere una terra molto forte al piede, e se la taghate tosate le barbe.

§ X. Per la mutazione di detti, ogni trè anni bisogna rinnovar loro la terra con concime di cavallo, sterco di colombo o polli, e di tutto formarne un composto, poi mescolato con terra assai leggiera si metta nel vaso.

Per il governo dei detti si suole dare pollina, lupini cotti, e poi tenerli in infusione circa a due o tre mesi, in fine regolatamente gli si dia, col non lasciarli mancare acqua fino a che non sia cessato il calore di detto governo.

CAPITOLO TERZO

Della coltivazione dei castagni e loro piantazione.

Avendo nel primo e nel secondo capitolo dato un ristretto più breve e opportuno, per quanto la mia debole memoria abbia potuto rilevare per utile e vantaggio tanto della coltivazione dei terreni e semente, quanto della coltivazione delle piante di qualunque sorte, mi è restato di parlare sulla maniera di coltivare, piantare, e seminare i castagni, ed i mori.

Molti asseriscono che fra i piantoni possano essere i migliori quelli delle castagna seminate. Io dirò che la vera pianta più forte sarà quella che verrà dalla castagna; non sarà perfetta perchè io non voglio tanto parlare di ogni pianta in particolare, ma asserisco che qualunque pianta che venga dal seme se non sarà incalmata non potrà avere frutto buono di nessuna specie, però nel primo paragrafo parlerò della sua piantazione.

§. 1. La vera stagione di piantare, e seminare le castagne sarà nel mese di Marzo, ed allora bisogna che il terreno sia lavorato per tempo acciò che le stagioni lo vengano a ripurgare. Arrivato il suo tempo che sarà appunto nel mese di Marzo con rastrello di ferro bisogna che la terra sia ridotta bene in polvere, dipoi con zappa o sappa ne siano formati tanti solchi o siano formelle, ed allora avrete preparato concio buono che metterete in detti solchi o formelle. Vi avverto che detto concio non dev' essere molto caloroso.

§. II. Dopo che dette castagne saranno nate nel mese di Maggio e Giugno, le dovete zappare, e custodire come tutte l'altre piante, dipoi all'Ottobre prossimo le potrete anche trapiantare, ed ancora prima le potete inserire e innestare. Se saranno grosse le potrete innestare a mazza, ed essendo piccole ad anello come si suol fare da pratico innestatore.

§. III. Per la sua trapiantazione osserverete che la fossa o buca che gli fate non sia meno fonda di tre quarti di braccio, perchè non vi è nessuna pianta che possa radicare più di un braccio e mezzo in circa, mentre quanto più la metterete profonda meno frutto averete, e più presto perderete la vostra pianta, ma questa essendo piccola bastano i soli tre quarti di braccio.

§. IV. Nel medesimo lavoro dovete osservare che dette piante non restino mai con le barbe fuori della terra, perchè la terra dà l'alimento alla barba, e la barba nutrisce il frutto. Io ho osservato molti incapaci che non hanno avuto punto riguardo a detto frutto, così che hanno perduto l'albero ed è seccato, perchè i freddi, i geli, ed i caldi incuocono le barbe ed allora sono soggette a seccare.

§. V. Passerò a parlare della propagazione più facile dei gelsi: quest'albero è utilissimo per i mezzi che somministra alla manifattura della seta ed al commercio, per cui in molti luoghi si mantengono moltissime famiglie: merita perciò essere estesa la propagazione studiando la facilità, e sollecitudine.

§. VI. È di necessità il convenire nel sentimento di quegli scrittori che si sono diffusi sopra la

coltivazione di questa pianta; ma più di tutti sono commendati quelli che hanno dimostrato la maniera di propagarla. Per tante prove che io ho fatto in diverse maniere ho riscontrato esser di maggior facilità, per sicurezza e sollecitudine, il servirsi della gettata, che fa la pianta nella parte più bassa del suo fusto, e che sono più prossime alla terra. Ritrovando adunque che quest' albero abbia in quella parte gettate delle messe, o polloni, questa vanno lasciata crescere fino all' altezza di sei braccia tenendola ben pulite dalla frasca che sogliono mettere su per il loro fusto, osservando che nel ripulirle non scappi il ferro troppo dentro a quel fusto, e la tagliatura della frasca non sia di troppo grande apertura. Ciò fatto si preparerà una fossa, vicina all'albero, della profondità di un solo braccio e mezzo avvantaggiato, la quale fatta per tempo si terrà aperta un anno in circa affinchè la terra in quella parte ripurghi, col mezzo delle fredde pioggie nella stagione dell' inverno: passato il detto termine ad arrivati alla stagione, che la pianta avrà ripreso tutto il suo vigore, e succhio, si dovrà porre in questa fossa un suolo di terra nuova all' altezza di un palmo, mescolata con sugo trito, avendo prima bene osservato, che la detta terra non sia di qualità granellosa, com' è quella di poggio, ma più tosto si dovrà prendere della terra di campi, o di fosse, affinchè al tempo della trapiantazione resti più facile il trasporlare le piante collegate con una quantità di terra; che le stringa. Si piegheranno poi questi polloni dentro la fossa con tanta buona maniera da non romperli, procurando di ricoprirli con terra che non stringa molto,

lasciandovi fuori della medesima un solo mastro braccio di falso, ed osservando che questo sia mantenuto diritto per mezzo di una cannuccia o pertichetta ad esso legata, intorno a cui si dovrà tenere sempre la terra pulita dell'erbe, quali non solamente sfrutterebbero, ma levando ad esso il benefizio dell'aria e del sole non ne risentirebbe vantaggio alcuno.

Al termine di due anni non solamente saranno cresciute le barbe, ma saranno fuscelli suscettibili di trapiantazione.

Prima per altro di venire a questa operazione, è necessario di averle sei mesi prima ad una ad una scalzate con riguardar loro nuovamente le barbe; dipoi con concio ben preparato o bottino concimarle e quindi ricoperte ivi si lascieranno. Essendo di cattiva qualità, nel mese di Marzo s'innestano, e queste s'innestano ad anello, lasciandole poi crescere all'altezza di un uomo in fine si taglieranno alla detta altezza, acciò possano formare i loro palchi.

§. VII. E' necessario ancora di dare io questo medesimo ristretto una breve istruzione sulla maniera di potare le viti, e siccome per lo più fra i contadini per essere più sollecit l'uno dell'altro non v'è nessun riguardo di potarle in tutte le stagioni, così io non mancherò di indicarvi una o più stagioni atte per la potagione di dette viti. Il coltivatore deve osservare il pregiudizio che arreca alla vite il potarla nei mesi fuori della sua vera stagione la quale dovrebb'essere dalla metà di Ottobre a tutto il mese di Novembre, la seconda stagione sarà dopo il dì 20. di Febbrajo a tutto il mese di Marzo mentre queste saranno le dua vere stagioni per la potazione suddetta.

§. VIII. Conviene inoltre osservare che la detta vite è molto delicata, ed è soggetta agli incomodi delle stagioni fredde; perciò voi o agenti e proprietari avrete veduto che nel mese di Decembre, e Gennajo ed una parte di Febbrajo la vite ai freddi ed ai geli crepa subito per la tagliatura già fatta dalla sera alla mattina, e questa crepatura nuoce molto alla medesima perche erriva all'anima, ed allora internatosi il freddo ed il ghiaccio, soffre, e non può produrre quel frutto che dovrebbe. Per questa ragione io raccomando a tutti i proprietari, agenti, e particolari a fare detta osservazione. Vi saranno dei coltivatori che mi risponderanno che non avendo altro da fare si potrebbe aspettare a detto stagioni e potare, ma avendo tante altre cose alle mani non si può: ed io risponderò che si poteranno più viti un sol giorno delle stagioni sopra descritte che in quattro di quelle che vogliono già praticare, cioè nel Decembre, Gennaro, e una parte di Febbraro; di più ancora vi aggiungo che soffrono le dette viti come pure tutti gli alberi mentre in quel tempo che voi taglierete vedrete poi seccare le piante senza sapere da che ciò dipenda.

§ IX. Vi dirò ancora di più che averete più vino e migliore se la vite appena potata nalle stagioni descritte dalla mattina alla sera abbia già fatto la sua cicatrice, e non sia restata offesa nè dal caldo nè dal freddo; onde non avendo sofferto la vite allora sì che può produrre più frutto e migliore per ciò che dissi nel capitolo dei vini.

§. X. Dopo di avere parlato delle viti e dell'uva per andare in regola conviene che io parli delle botti e del lor cattivo odore. Interessantissi-

ma è la cosa, e molti scrittori essendosi divagati in altro hanno tralasciato di parlar degli odori delle botti, e d'indicarne l'origine ed i rimedi perchè non siano puzzolenti. Io frattanto su questa materia procurerò ristringermi a dimostrare per lo più le ragioni che molti possidenti vinajoli, contadini, o chi maneggia questi vasi in qual maniera li rendono inservibili a cagione degli odori cattivi. Spiegherò a loro la maniera più breve e più facile di conservare i detti vasi, e darò anche il rimedio unico per toghere questo cattivo odore, o almeno di mitigarlo a segno di essere soffribile per chi dovrà bere quel vino uscito da quei vasi.

§. XI. Dunque io dirò che tutto dipende dalla incuria di quelli che hanno in custodia detti vasi, mentre questo per lo più succede a coloro che hanno le cantine profonde; e dal non avere l'avvertimento che appena è restata vota la botte bisogna subito turarla in tutti i suoi apertugi e ciò non facendo si ritrovano avere detta botte guasta, perchè detta botte se resta una sola notte come vi ho detto, concepisce subito cattivo odore.

Nei contadini e particolari ancora questo dipende perchè alle volte sogliono mettere nel vino poro, dell'altro mescolato con acqua, allora è che quell'acqua è quella appunto che fa prendere il cattivo odore, e molti danno la colpa, o ai barili o ad altra combinazione.

Chiunque vorrà pertanto liberarsi dall'avere i suoi vasi in questo cattivo stato è necesario, che si astenga dall'operare nella maniera sopra espressa, e si adatti a ciò che prescrivo.

§. XII. Quando sarà levato il vino dalla botte, sarà cosa buona scolarla, poi converrà che si ri-

chiuda bene con il solito tappo di sughero, e si esponga ai raggi del sole, osservando che la medesima non posi in terra, ma stia sopra dei trasti di legno ed essendo la botte sempre umida con maggiore sollecitudine si renderà infuocata e questo servirà appunto alla sua maggiore conservazione: appena che sarà infocata conviene ben turarla riporla sui soliti trasti, e lasciarvela fino a che non è il tempo di mettervi il vino, ed allora bisogna farli ribattere i cerchi, se questi si fossero allentati, dipoi sciacquarla tanto che sie tolto il fuoco che aveva preso. Vi avverto che non lasciate mai l acqua dentro le botti, ne mai le sciacquiate con acqua calda, nè torba come alle volte succede.

§ XIII Dovendo mettervi dentro il vino, quando saranno bene pulite bisogna far loro una stufa di vino, o mosto, e procurare che detto mosto vada ricercando tutte le commettiture della medesima, inoltre che non lasciate freddare detta stufa nella botte, ma con sollecitudine si deve levare, e poi mettervi dentro circa a quattro fiaschi di vino fresco, e dare al vaso una rotolata da per tutte le parti e in fine si levi il detto vino, e si metta al suo posto già destinato, sappiata ancora che non bisogna fare la stufa alle botti se prima non è in ordine il vino, perche facendo diversamente prenderebbe di cattivo odore.

§. XIV. Ora vi voglio dire qualche cosa sopra l'odore della muffa. Diverse maniere si sono adoperate per togliere l'odore della muffa anche ai migliori vasi senza vedersene alcuno buono effetto. Lungi dall' insegnamento di tanti autori, ed attaccato soltanto alla mia esperienza, dirò essere

questa l'unica maniera, che si dovrà praticare. Si leverà dalla botte per mezzo di un maestro di ascia bene pratico tutta la gromma, e si farà ripulire con ferro tutto l'interno di questo vaso; senza omettere l'istesso lavoro ancora al fondo; internendosi con detto ferro nel legname quanto stia in proporzione della grossezza del legname perchè essendo il vaso che si vuol liberare composto di una dova di soldo di grossezza e resta molto aggromato, potrà il maestro internarsi di più col suo ferro di quello che farebbe nei vasi di legname sottile.

§. XV. Fatto questo dovrà prendersi della calcina forte e fatto con queste una sufficente quantità di renno, e ridotto chiaro e purgato e caldo lo dovrete porre nella botte, dipoi la farete moltissimo avvoltolare fino a che non vada a penetrare nell' interno delle commettiture e delle dove dalle quali nè verrà una cattiva patine, che non sarà stato possibile, che la levi il maestro con il suo ferro; si sciacquerà dopo questo vaso con acqua chiara e fresca, e al fine poi bollente, o sia quando bolle la vinaccia si metta la botte o vaso colla bocca sopra al calore che getta il vino di detto tino, e così si potrà tenere per lo spazio di ore 48 in seguito poi levato si tornerà ad asciugare col mosto bollente per due o tre volte levandolo sempre quando sia freddato.

Dopo aver fatto tutte queste operazioni, voglio ristringere il discorso e levarvi d' ogni pensiere per quando voi avrete una botte di cattivo odore vi consiglio a bruciarla e farne una nuova, e questa sarà la migliore cosa pensata.

§. XVI. Io voglio tralasciare il mio componimento con qualche opera agraria lasciata dal nostro primo autore il Sig. Tanara. Secondo il Sig. Trinci cui si aggiunge il Sig. Gismondo Rossi allevo di detto Trinci ci hanno insegnato la maniera di coltivare i terreni e le piante ed io pure farò una nuova aggiunta sulla maniera di fare conoscere che l'uomo dotto e sapiente non deve mai insuperbirsi nello stato in cui si ritrova, ma solo contentarsi di quello in cui ci ha posto il Signore Iddio, perchè l'uomo superbo e vanaglorioso non val niente su questa terra. Quindi avverto tutti i padroni, marchesi, e cavalieri così; se gradite avere dei buoni fattori e servitori e ogni, e qualunque sorta di impiegati pagateli bene; e non li strapazzate, governateli bene se volete che voghano bene a voi e al vostro interesse, mentre se voi darete luro misera paga, vi ruberanno, e voi in vece di andare avanti andrete addietro.

§. XVII. Avviso poi i contadini e più i capi di famiglia ad istruire ed insegnare ai luro figli, nepoti, e servitori con amore e carità l'arte dell'agricoltura se la sanno, e se non la sanno leggeranno questo piccolo ristretto che qualche cosa ci ricaveranno, in fine vi avverto che nessuno nasce maestro, e l'uno deve insegnare all'altro.

§. XVIII. Questa sarà la chiusa del mio ragionamento, che l'uomo vivente fino all'età di anni 70. in circa è sempre attivo a potar lavorare; ma terminata questa età l'uome comincia a tornare addietro, e si va adagio; e così sono ancora le piante. Fino a che l'uomo è tenuto e governato come si deve si mantiene, ed il simile sono la pianta di qualunque specie.

Termino il mio ragionamento: vi lascio e vi prego a scusarmi, se in questo mio piccolo ristretto da me si trovasse alcuno offeso; ma seppia che il componente bisogna che sia libero e senza veruno riguardo.

FINE